

Huysmans gastronome : Une sémiotique des *gastromanies* contemporaines à partir d'*À rebours*

αἱ μὲν γὰρ τῶν ποθούντων ἡδοναὶ τὴν ἀνάμνησιν ἀνελεύθερον
ἔχουσι, καὶ ἄλλως ἐξίτηλον, ὥσπερ ὀσμὴν ἔωλον, ἣ κνῖσαν
ἐναπολειπομένην

(Plutarque, *Moralia*, 686 c)

Résumé : L'article se veut une réflexion sur la sémiotique des cultures gastronomiques contemporaines, visant en particulier leurs obsessions alimentaires, qu'on appelle de plus en plus des « gastromanies ». Véritables symptômes du malaise existentiel contemporain, elles se caractérisent pour un déplacement continu du seuil de l'identité, de l'appartenance, et du plaisir. L'article en retrace la généalogie culturelle et les tendances communicationnelles à partir de celui qui fut peut-être le premier à les détecter et à les transmettre sous forme narrative, à savoir Joris-Karl Huysmans dans *À rebours*.

La société contemporaine se caractérise par une véritable obsession pour la nourriture, d'autant plus dans la culture italienne, qui a déjà tendance à situer la nourriture au centre de toutes ses activités. Pourquoi cette obsession ? Pourquoi sommes nous autant obsédés par la nourriture ? Pour quelle

raison tout d'un coup paraît-il qu'on ne puisse parler que de la nourriture, ou que l'on puisse parler de tout pourvu que la nourriture soit en quelque sorte concernée ? On ne peut plus parler de philosophie sans parler de « philosophie et nourriture » ; on ne peut plus parler de religion, il faut parler de « religion et nourriture » ; dans les librairies il faut vendre aussi de la nourriture, etc. L'article qui suit essaie de trouver une réponse non pas dans un texte contemporain mais dans un texte qui, non seulement d'après le présent auteur mais aussi selon l'avis de plusieurs lecteurs beaucoup plus avertis, ouvre une réflexion sur les névroses de la contemporanéité : *À rebours* de Joris-Karl Huysmans (1884).

1. Un vide de sens, un plein des sens.

L'on connaît le récit d'*À rebours* : le nœud thématique fondamental du livre c'est le vide existentiel ; comment le combler ; de quelle façon donner un sens à la vie à une époque à laquelle il n'y a plus de filets de protection traditionnels pour conférer ce sens à l'existence. *À rebours* s'ouvre par des pages sublimes décrivant les portraits de famille de la souche aristocratique d'où descend le protagoniste du roman, des Esseintes. Le texte les décrit comme étant de plus en plus délavés, de plus en plus efféminés, de plus en plus pâles, depuis la vigueur du premier ancêtre jusqu'à des Esseintes, du faciès, de l'aspect duquel transpire un manque de direction existentielle.

Tout le roman est la description extraordinaire d'une mission très personnelle pour combler ce vide existentiel, ce vide de sens que des Esseintes tâche de remplir par un plein *des* sens, au pluriel. Puisque il n'y a pas de sens dans la vie, l'on essaye d'y suppléer par *les* sens, par les sensations, et les chapitres du livre ne sont qu'une enfilade à travers tous les sens, exposés à des produits, des stratégies, des expédients et des préparations d'une sophistication croissante : les parfums, les étoffes, mais aussi les livres, les tableaux, et enfin un chapitre extraordinaire sur les mets à travers lesquels des Esseintes essaye de combler ce vide existentiel.

Ce qu'on proposera ici ne sera pas une lecture sémiotique de ce livre mais une lecture déconstructionniste, un peu à la Derrida. On le lira, c'est-à-dire, comme un livre de recettes. Quelles recettes pouvons-nous tirer d'*À rebours* ?

2. Premières recettes : l'obsession de l'exotisme.

L'on trouve la première référence importante à la nourriture dans un chapitre d'*À rebours* où des Esseintes, à un moment donné, comme plusieurs jeunes contemporains, mais aussi comme plusieurs adultes contemporains, essaye de combler ce vide existentiel par l'aventure des sens par excellence, à savoir le voyage. Des Esseintes convoque l'ensemble du personnel de maison et lui annonce son départ imminent : mesdames et messieurs, je pars, je vous laisse l'argent nécessaire pour gérer la villa, je quitte Fontenay-aux-Roses, je vais changer mes idées à Londres. Il s'agit d'une décision, outre que d'une citation, donquichottesque : des Esseintes a lu Dickens, il a pris à cœur la littérature anglaise, et rêve, donc, de se voir entouré par le brouillard de Londres, par la brume du Thames. Il se rend alors dans une célèbre librairie anglophone de Paris, Galignani's Messenger — qui existe encore rue de Rivoli — et il fait exactement ce que font les jeunes contemporains lorsqu'ils s'appêtent à voyager : il achète un guide, un guide de voyage. À l'époque *Lonely Planet* n'existait pas mais il y avait son précurseur, le Baedeker.

Toutefois, avant de partir pour Londres, ayant acheté ce guide touristique, des Esseintes décide de se rendre dans une taverne typiquement anglaise, elle aussi située rue de Rivoli, *La bodega*. Dans cette *Bodega*, écrit Huysmans :

Ici, les foudres s'alignaient, détaillant toute la série des porto, des vins âpres ou fruteux, couleur d'acajou ou d'amarante, distingués par de laudatives épithètes : « old port, light delicate, cockburn's very fine, magnificent old Regina » ; là, bombant leurs formidables abdomens, se pressaient, côte à côte, des fûts énormes renfermant le vin martial de l'Espagne, le xérès et ses

dérivés, couleur de topaze brûlée ou crue, le san lucar, le pasto, le pale dry, l'oloroso, l'amontillado, sucrés ou secs.

Des Esseintes commande un amontillado : voilà le premier drink de notre menu. Après quoi, sorti de la *Bodega*, il ne se rend pas à la gare de chemins de fer pour emprunter son train pour Londres mais il est attiré par un restaurant anglais à côté de la *Bodega*, *The Tavern*. Ici, notre livre de recettes continue ; des Esseintes commanda

[...] un potage oxstail, se régala de cette soupe à la queue de bœuf, tout à la fois onctueuse et veloutée, grasse et ferme ; puis, il examina la liste des poissons, demanda un haddock, une sorte de merluche fumée qui lui parut louable et, pris d'une fringale à voir s'empiffrer les autres, il mangea un rosbif aux pommes et s'enfourna deux pintes d'ale, excité par ce petit goût de vacherie musquée que dégage cette fine et pâle bière.

Sa faim se comblait : il chipota un bout de fromage bleu de Stilton dont la douceur s'imprégnait d'amertume, picora une tarte à la rhubarbe, et, pour varier, étancha sa soif avec le porter, cette bière noire qui sent le jus de réglisse dépouillé de sucre.

Des Esseintes est rassasié. Le texte nous rappelle : « Et l'heure du train ? se dit-il. Il consulta sa montre : huit heures moins dix ; j'ai encore près d'une demi-heure à rester là ; et une fois de plus, il songea au projet qu'il avait conçu ». Il reste là, il fume, il boit encore et, à un moment donné, sorti de la taverne, il se dit : « Allons, voyons, il faut filer. [...] A quoi bon bouger, quand on peut voyager si magnifiquement sur une chaise ? N'était-il pas à Londres dont les senteurs, dont l'atmosphère, dont les habitants, dont les pâtures, dont les ustensiles, l'environnaient ? Que pouvait-il donc espérer, sinon des nouvelles désillusions, comme en Hollande ? »

Des Esseintes reprend donc ses armes et bagages et retourne chez lui, à Fontenay.

Ces premières recettes signalent l'une des névroses contemporaines, liées à ce vide d'existence, à savoir l'idée que l'on puisse trouver, par le voyage, une plénitude de sens majeure que celle que l'on

peut trouver dans son contexte habituel. Il s'agit, en effet, d'une illusion, mais il s'agit d'une illusion également que nous puissions manger des mets qui nous arrachent à notre routine gastronomique, les recherchant dans l'exotisme. C'est une réflexion assez amère sur le sens de l'aventure culinaire : qui parmi nous n'aime ou n'a pas aimé se rendre dans les restaurants chinois, japonais, ou indiens qui désormais mouchètent toutes les villes « cosmopolites » européennes ? Cela ne revient, bien évidemment, qu'à l'illusion : la nourriture que l'on trouve dans ces restaurants n'a généralement presque rien à voir avec la nourriture chinoise, japonaise, indienne ; ce n'est qu'une pâle réproposition en version italienne ou française ou allemande de quelques aspects de la cuisine d'origine ; et pourtant cela nous donne la sensation de voyager ailleurs par notre esprit, d'être des citoyens du monde, de nous délecter de cette connaissance à nous mais surtout de pouvoir la raconter aux amis, car le voyage et le fait de goûter à la nourriture de l'Autre sont essentiellement des faits de prestige et donc de là découle la délectation, lorsqu'on dine avec des amis, de pouvoir souligner combien ce restaurant japonais était authentique, combien ce restaurant chinois était délicieux, ou ce restaurant coréen, non guère le faux, géré par des chinois, mais celui que gèrent des coréens « véritables » (qui cependant vivent depuis vingt ans à Turin).

3. Deuxième recette : l'obsession « folklorique ».

Après la névrose de l'exotisme, dans un nouveau chapitre, des Esseintes est éreinté, en proie à un épuisement nerveux, de la même nature duquel qui s'était emparé et avait tué sa mère ; il se retrouve accablé au pied d'un arbre et voit deux galopins, fils du peuple, en train de jouer entre eux ; voici notre deuxième recette :

Il concentrait son attention sur eux quand un autre, plus petit, parut, sordide à voir ; il avait des cheveux de varech remplis de sable, deux bulles vertes au-dessous du nez, des lèvres dégoutantes, entourées de crasse blanche par du fromage à la pie écrasé sur du pain et semé de hachures de ciboule verte.

Des Esseintes huma l'air ; un pica, une perversion s'empara de lui ; cette immonde tartine lui fit venir l'eau à la bouche. Il lui sembla que son estomac, qui se refusait à toute nourriture, digérerait cet affreux mets et que son palais en jouirait comme d'un régal.

Des Esseintes, épuisé, anorexique, ne pouvant plus rien manger, voit les gamins de la rue sales, crasseux, se disputer cette tartine et soudainement se dit : enfin je pourrai à nouveau manger ; enfin je retrouverai le goût et l'appétit ; derechef je parviendrai à combler ce vide existentiel, cette fois-ci non pas par le voyage et des mets exotiques, mais par un autre écart de la routine, c'est-à-dire — nouvelle névrose contemporaine — par la nourriture du peuple. Qui parmi nous, surtout en Italie, ne s'est-il délecté des foires de village, où l'on nous propose « la nourriture authentique des paysans », la nourriture du peuple, non pas celle sophistiquée, celle des supermarchés, des restaurants, mais des mets même un peu vulgaires, sales, de la bouffe terrienne. Mais cela aussi est une illusion, car ces mets aujourd'hui sont pareillement emballés, plastifiés, étiquetés, et surtout vendus. Qu'arrive-t-il en outre quand des Esseintes se fait reproduire par ses serviteurs la tartine au fromage des galopins ? Après une longue réflexion philosophique, pendant laquelle il pérorait la nécessité de se débarrasser de ces petits gueux dès leur naissance, car ils sont destinés à souffrir, le domestique interrompt ces considérations « philanthropiques » et « lui apporte sur un plat de vermeil la tartine qu'il avait souhaitée. »

Voici la réaction de des Esseintes : « Un haut de cœur le tordit ; il n'eut pas le courage de mordre ce pain, car l'excitation malade de l'estomac avait cessé ; une sensation de délabrement affreux lui revenait ». Pourquoi cette sensation ? Parce que cette « tartine de fromage à la pie écrasé sur du pain et semé de hachures de ciboule verte », arrachée aux galopins et située sur un coûteux plat de vermeil met en évidence toute l'absurdité de cette fausse plongée dans la nourriture du peuple. Lorsqu'elle est mangée par un aristocrate elle ne peut qu'être proposée sur un plat précieux ; voici une autre diagnose d'Huysmans concernant l'impossibilité de nous détacher de façon authentique non seulement du *lieu* où nous normalement mangeons (la névrose de l'exotisme) mais aussi de la *classe sociale* où nous habituellement mangeons (la névrose de la rusticité, la névrose folklorique).

4. Troisième recette : l'obsession de la pureté.

Mais avançons vers le cœur du livre de recettes de Huysmans. Des Esseintes va de pire en pire. Il ne peut rien manger. Il maigrit. Il vieillit. Il devient de plus en plus laid. Il appelle le médecin :

Cette visite réconforta des Esseintes qui s'effara pourtant de ce silence et adjura le domestique de ne pas lui cacher plus longtemps la vérité. Celui-ci lui affirma que le docteur ne manifestait aucune inquiétude et, si défiant qu'il fût, des Esseintes ne put saisir un signe quelconque qui décelât l'hésitation d'un mensonge sur le tranquille visage du vieil homme.

Alors ses pensées se déridèrent ; d'ailleurs ses souffrances s'étaient tues et la faiblesse qu'il ressentait par tous les membres s'entait d'une certaine douceur, d'un certain dorlotement tout à la fois indécis et lent ; il fut enfin stupéfié et satisfait de ne pas être encombré de drogues et de fioles, et un pâle sourire remua ses lèvres quand le domestique apporta un lavement nourrissant à la peptone [la peptone est une substance qui se trouve dans l'estomac et sert à désagréger les molécules protéiques] et le prévint qu'il répéterait cet exercice trois fois dans les vingt-quatre heures.

L'opération réussit et des Esseintes ne pût s'empêcher de s'adresser de tacites félicitations à propos de cet événement qui couronnait, en quelque sorte, l'existence qu'il s'était créée.

C'est le point de départ d'une réflexion au sarcasme farouche sur la décadence de la nourriture. Des Esseintes s'interroge : ne serait-il l'apogée de cette décadence, si au lieu d'avaler la nourriture par la bouche, nous l'absorbions normalement, constamment, et sans exception aucune, par des lavements nourrissants ? C'est un passage qui aurait beaucoup fait rire quelqu'un comme Buñuel, et qui mérite une longue citation :

Ce serait délicieux, se disait-il, si l'on pouvait, une fois en pleine santé, continuer ce simple régime. Quelle économie de temps, quelle radicale délivrance de l'aversion qu'inspire aux gens sans appétit, la viande ! quel définitif débarras de la lassitude qui découle toujours du choix

forcement restreint des mets ! quelle énergique protestation contre le bas péché de la gourmandise ! enfin quelle décisive insulte jetée à la face de cette vieille nature dont les uniformes exigences seraient pour jamais éteintes !

Et il poursuivait, se parlant à mi-voix, il serait facile de s'aiguiser la faim, en s'ingurgitant un sévère apéritif, puis lorsqu'on pourrait logiquement se dire : « Quelle heure se fait-il donc ? il me semble qu'il serait temps de se mettre à table, j'ai l'estomac dans les talons », on dresserait le couvert, en déposant le magistral instrument sur la nappe et, alors, le temps de réciter le Benedicite, et l'on aurait supprimé l'ennuyeuse et vulgaire corvée du repas.

Quelques jours après, le domestique présenta un lavement dont la couleur et dont l'odeur différaient absolument de celles de la peptone.

Mais ce n'est plus le même ! s'écria des Esseintes qui regarda très ému le liquide versé dans l'appareil. Il demanda, comme dans un restaurant, la carte, et, dépliant l'ordonnance du médecin, il lut :

Huile de foie de morue.....	20 g
Thé de bœuf.....	200 g
Vin de Bourgogne.....	200 g
Jaune d'œuf.....	n. 1

Il y a beaucoup d'autres pages sublimes d'*À rebours* à propos de la nourriture. Justement, en italien, le titre de cet ouvrage a été parfois traduit comme « à contre-courant », car la tentative de remplir ce vide existentiel implique souvent une subversion de ce que l'on croit être la nature ; qu'y a-t-il de plus contre-courant que de s'alimenter par des lavements, introduits par là où la nourriture devrait, au contraire, sortir après avoir été digérée ?

5. Quatrième recette : l'obsession de l'authenticité.

Vers la fin du roman, des Esseintes se moque en quelque sorte de la dernière des névroses contemporaines, celle de l'intolérance aux céréales, la maladie ou la pseudo-maladie coéliquaue.

Huysmans l'interprète de façon très particulière, lorsqu'il écrit :

Dans la bibliothèque dominicaine, un docteur en théologie, un frère prêcheur, le R.P. Rouard de Card, ne s'était-il pas trouvé qui, à l'aide d'une brochure intitulée « De la falsification des substances sacramentelles » avait péremptoirement démontré que la majeure partie des messes n'était pas valide, par ce motif que les matières servant au culte étaient sophistiquées par des commerçants.

Depuis des années, les huiles saintes étaient adultérées par de la graisse de volaille ; la cire, par des os calcinés ; l'encens, par de la vulgaire résine et du vieux benjoin. Mais ce qui était pis, c'étaient que les substances sans lesquelles aucune oblation n'était possible, avaient, elles aussi, été dénaturées : le vin, par de multiples coupages, par d'illicites introductions de bois de Fernambouc, de baies d'hièble, d'alcool, d'alun, de salicylate, de litharge ; le pain, ce pain de l'Eucharistie qui doit être pétri avec la fine fleur des froments, par de la farine de haricots, de la potasse et de la terre de pipe.

Maintenant enfin, l'on était allé plus loin ; l'on avait osé supprimer complètement le blé et d'éhontés marchands fabriquaient presque toutes les hosties avec de la fécule de pomme de terre !

Il y a plusieurs façons de relire ce classique aujourd'hui. Il me semble qu'il soit à même d'offrir un regard amusé et amusant sur les névroses alimentaires contemporaines. Je voudrais cependant terminer cette section en rappelant ce que Camillo Sbarbaro, fin poète et traducteur de Huysmans en italien, écrivait dans la préface à sa traduction, parue en 1967 : Huysmans, bien avant son temps, avait désiré « la nourriture corrompue » du vingtième siècle.

6. Une approche sémiotique multiple.

Que peut la sémiotique vis-à-vis de ce texte ? À cet égard, il faut prôner une cohabitation entre des méthodologies sémiotiques différentes. La méthode greimassienne est la plus articulée pour gérer le niveau de l'analyse micro-textuelle. Cependant, lorsqu'elle se lance dans le niveau macro des cultures et des sociétés, elle échoue. Il faut alors la combiner soit avec la sémiotique philosophique de Peirce, soit avec la sémiotique herméneutique d'Umberto Eco, soit avec la sémiotique de la culture de Lotman, lesquelles, en revanche, sont peu fonctionnelles dans l'analyse du niveau micro du sens et ont donc tout l'intérêt à se coaliser avec la méthode structuraliste de Greimas.

Du point de vue de la sémiotique de Lotman, l'on peut affirmer qu'un changement dramatique s'est vérifié dans la sémiosphère occidentale, peut-être même dans la sémiosphère globale, à partir de la fin des années 90. L'Occident s'était toujours méfié du plaisir de la nourriture. Dans la civilisation chrétienne, qui a énormément influencé nos cultures, la nourriture fait partie de la corporalité et, pourtant, doit être constamment assujettie à des formes de restriction et de contrôle. D'un côté, la gourmandise est incluse parmi les sept péchés capitaux, de l'autre côté la nourriture ne jouit jamais d'un statut symbolique indépendant, mais n'est élevée au rang de symbole que sous forme métaphorique, par exemple lorsque elle est transcendée, voire complètement obnubilée, dans le rituel et dans la théologie de la transsubstantiation.

Mais l'autre pilier de la civilisation occidentale, à savoir Athènes, se méfie lui aussi de la nourriture ; les mets sont consommés, appréciés, transformés dans le centre de rencontres à la fois orgiastiques et savantes, et cependant il demeure de toute évidence qu'ils ne peuvent pas donner lieu ni à un art, ni au sujet d'une conversation intellectuelle. Comme l'affirment Plutarque et beaucoup d'autres, un homme libre n'entretient jamais des autres hommes libres à propos de ce qu'il a mangé. C'est plutôt de l'esprit qu'il faut parler, si l'on veut rester fidèle à sa nature élitaine.

Cette méfiance voire ce mépris vis-à-vis de la nourriture continue d'exercer son influence tout au long de la modernité jusqu'au vingtième siècle : si l'on avait demandé à des enfants des années 80

quel fût le travail de leurs rêves, aucun ou presque aucun n'aurait répondu : « je veux être cuisinier » ; on aurait plutôt dit « je veux être astronaute ». Aujourd'hui, devenir cuisinier, ou mieux encore, devenir un chef étoilé est l'ambition la plus commune parmi les jeunes. La présence publique de la nourriture et sa pénétration dans le discours savant sont exceptionnelles ; de plus en plus, en Italie comme ailleurs, il est impensable de vendre des produits de l'esprit, comme des livres ou des tableaux, sans associer cet échange à la dégustation de quelques mets plus ou moins raffinés.

Du point de vue de la sémiotique de Lotman, l'on pourrait dire qu'à un moment donné, une explosion s'est produite qui a altéré de façon dramatique les polarisations de la sémiosphère. Ce qui auparavant était relégué au rang de la vie privée, de la consommation familiale, de la gourmandise matérielle, du manque de sophistication intellectuelle, s'est vu tout d'un coup, le long d'une décennie ou peu plus, propulsé vers le véritable centre de la topologie culturelle, un centre d'où maintenant émane une odeur de plus en plus persistante de cuisine. Le succès de cette explosion a été tel qu'elle a neutralisé ou presque tout discours snob ou conservateur, censé protéger la culture haute des contaminations avec les passions vulgaires : aujourd'hui, les écrivains tout comme les philosophes, les hommes d'église tout comme les artistes, sont prêts à célébrer la nourriture comme domaine de l'énième art, comme un réceptacle non seulement de calories mais également de valeur sociale, intellectuelle, voire artistique.

Personne, toutefois, ne s'interroge sur les raisons culturelles profondes de cette explosion et de la nouvelle polarisation qu'elle a occasionnée. La sémiotique de Lotman nous encourage à expliquer ce phénomène en le mettant en série avec des autres phénomènes qui, tout en apparaissant très lointains dans la morphologie de la sémiosphère, sont liés au premier par une logique subtile, laquelle cependant a besoin du métalangage de la sémiotique pour trouver une expression et une articulation immédiate.

7. L'isotopie sémiosphérique de la sensorialité.

Voici une série d'éléments qu'il faut lire en conjonction avec l'essor extraordinaire de la nourriture dans nos cultures contemporaines : les gens s'entassent aux guichets des festivals de littérature. Ils brament d'écouter les bêtises proposées par les écrivains, la plupart desquels ne sont évidemment pas à même d'être autant éloquents lors de leurs présentations publiques qu'ils le sont au sein de leurs ouvrages. Et pourtant, les gens rêvent de croiser ces écrivains dans un couloir, de leur impétrer une dédicace, voire de faire un selfie avec eux. Est-ce que le fait d'apparaître dans un selfie avec Léon Tolstoï ajouterait quelque chose à l'expérience de la lecture de *Guerre et paix* ? Probablement, non. Et pourtant, si Tolstoï était vivant, son agent l'obligerait à se promener nerveusement par les coulisses d'un festival de littérature, tandis que ses lecteurs, le gros tome à la main, le pourchasseraient dans les couloirs pour en obtenir un autographe.

Autre phénomène intéressant : les grandes expositions d'art, où derechef l'on paie très cher pour se retrouver assiégé par des centaines d'autres visiteurs, angoissé dans la tentative frustrée de regarder un tableau, le même tableau que l'on aurait pu admirer dans un musée désert, au sein de sa collection permanente, lorsqu'il était libre de la captivité que lui impose le génie de l'exposition contemporaine. Plus encore, ce que le visiteur de musée contemporain désire de tout son cœur c'est de rencontrer l'artiste dans une performance, de pouvoir interagir avec lui, ou, faute de mieux si l'artiste est décédé, de pouvoir en tâter les œuvres, toucher non seulement la surface indéfectible des sculptures mais également frôler la tendre rugosité des peintures.

Un troisième élément : les concerts musicaux deviennent de plus en plus des occasions subtilement orgiastiques, où en réalité il importe beaucoup moins d'écouter une chanson que de voir, observer, voire toucher le musicien. Pratique habituelle dans les concerts rock, cette manie aptique vis-à-vis de l'artiste s'est répandue également dans le milieu de la musique classique, dans lequel les masses à présent rêvent de voir, en haute définition dans un écran numérique ou mieux encore sur

place, les gouttes de sueur abondantes qui jaillissent du front échevelé du musicien, auquel l'on demande par conséquent une gestualité de plus en plus frénétique et clownesque.

Pour un sémioticien des cultures, il est presque impossible de ne pas relier tous ces phénomènes et beaucoup d'autres au fil de l'isotopie culturelle de la sensorialité. La numérisation progressive des contenus sémantiques circulant dans la sémiosphère globale a étendu la portée de la prophétie de Walter Benjamin bien au-delà du domaine de la représentation artistique. Aujourd'hui, non seulement les œuvres d'art figuratif mais aussi tout ce qui, dans la culture, peut être numérisé, souffre d'une pathologie assez semblable à celle que Benjamin avait évoquée avec l'expression très élégante de « perte de l'aura ». D'une part, numériser la culture et l'expérience culturelle signifie la rendre accessible sans limites d'espace, de temps, et surtout de communauté. Il est très aisé, aujourd'hui, d'accéder sans entraves au site internet d'un grand musée japonais et d'en admirer les vastes collections numériques de céramiques *raku*. De l'autre côté, justement en raison de cette numérisation globale, notre relation aux sens se fait de moins en moins motivée. Le sens que nous atteignons est de plus en plus affiché sur une surface neutre, celle de notre écran, où toute spécificité culturelle, spatiale, temporelle, et numérique s'estompe.

8. Un manque de présence.

Nous investissons des quantités d'argent considérables sur la matérialité du numérique. Il ne faut pas se tromper, en effet : le numérique n'est pas forcément l'immatériel. Les écrans ont une matérialité à eux, tout comme les pixels. La technologie qui produit et les uns et les autres est bien solide, nécessitant de grandes implantations industrielles en Chine ou en Corée, mais ce qui est matériel est aussi l'expérience en soi du pixel, sa luminescence, sa brillance à l'écran. Toutefois, malgré nos investissements sur l'amélioration de la matérialité du numérique, ce que nous parvenons à améliorer c'est uniquement le support de son affichage, et non pas son contenu. Ce qui nous échappe de façon croissante est la *présence* du sens, la nécessité du lien entre ce qui frappe notre perception et ce qui frappe notre esprit. Traduite dans une mélasse numérique voyageant fluide et indifférenciée le long

de tuyaux de kilomètres et kilomètres de fibre optique, la culture entière se métamorphose sur la surface protéiforme de notre écran dans une multiplicité iridescente de pixels, lesquels, cependant, sont tout de suite disposés à « trahir » leur contenu actuel pour en absorber un nouveau, et ainsi de suite à l'infini.

Nous devenons, par conséquent, orphelins de l'expérience indexicale de la signification, d'un sens où la relation entre le signifiant et le signifié, le contenu et l'affichage, la valeur et la manifestation n'est pas arbitraire mais motivée par une tradition culturelle partagée. Les prophètes de la numérisation globale ont peut-être négligé de considérer que, environnés par des contenus culturels sans aucune contrainte spatiale, temporelle, ou communautaire, les internautes se seraient non seulement réjouis de cette accessibilité enfantine de la connaissance et de l'expérience, mais qu'ils se seraient aussi, dans la longue période, égarés dans un monde numérique sans repères. Où, quand, et surtout qui suis-je, lorsque tout le sens de ma vie est déraciné et déracinable de ses conditions indexicales, de l'*hic et nunc* de sa genèse ? Continuellement immergé dans un environnement où le sens n'appartient à rien et à personne, l'individu perd de plus en plus sa propre appartenance. Il guette donc toutes les expériences pouvant l'arracher à cette condition de démotivation, de manque de présence : un selfie avec un écrivain connu, les gouttes de sueur d'un musicien, le morceau d'une t-shirt de footballeur, mais surtout l'expérience que le numérique n'a pas encore conquise et apprivoisée : le goût ; se sentir présent parce qu'on avale quelque chose ; parce qu'on ressent le sens par un sens qui est encore non-numérique ; établir une connexion presque mystique entre le corps du cuisinier et son propre corps, une connexion non arbitraire mais sous-tendue par une indéxicalité sans interruptions. Bien évidemment, il y a un marketing médiatique et, souvent, numérique de cette utopie de la présence gastronomique ; et cependant, même lorsque de chaînes de télévision numériques bombardent les spectateurs avec des programmes de cuisine et de recettes, elles ne manquent jamais de concentrer le regard de la caméra, et donc celui du spectateur idéal, sur un cuisinier qui touche la nourriture, qui arrange les mets avec ses propres mains, qui fourre ses doigts dans les viandes pour les dardeler, et c'est exactement cette touchée que l'on recherche, et le sentiment de présence et

coprésence humaine qu'elle va nous transmettre lorsque nous, à la maison, sentirons dans notre propre gorge, au-delà de tout appareil de traduction et de transmission symbolique, la chair d'un autre être humain, quelque chose qui nous touche. À une époque où l'on nous propose de plus en plus de toucher des écrans, ce que nous recherchons davantage, en revanche, c'est d'être touchés, illuminés par une grâce motivée.

9. Retour sur *À rebours*.

Relisons maintenant, à partir de cette hypothèse lotmanienne sur le sens de la manie culinaire contemporaine, le classique de Huysmans. D'abord, une question préalable : pourquoi ce texte publié en 1884 devrait-il nous parler de notre contemporanéité ? Comment justifier ce choix, et sa valeur représentative ?

L'une des hypothèses de Lotman sur la culture, on le sait, c'est que la sémiosphère soit caractérisée par une sorte de nature fractale, de manière que sa topologie générale ainsi que la morphologie de sa structuration globale se reflète, *mutatis mutandis*, dans les textes qu'elle fait circuler en son intérieur, notamment dans les discours qu'elle place au cœur de son fonctionnement sémiotique. Ainsi, il est certainement censé de saisir sémiotiquement la chapelle Sixtine lorsqu'on veut connaître en profondeur la culture italienne non seulement de la Renaissance mais aussi de la longue modernité, car dans les plis sublimes de ce micro-texte l'on peut lire les mêmes isobares qui parcourent la culture italienne moderne, avec son mélange parfois tragiquement contradictoire de croyance papale, nostalgie classique, et continuelle tentation de la chair. La grandeur de Michel-Ange, d'une perspective lotmanienne, a consisté exactement dans l'exploit d'avoir conçu et créé un texte où, de manière fractale, résonnent toutes les forces principales de la sémiosphère italienne moderne.

Cependant, ne serait-il plus sensé, afin de comprendre la manie contemporaine pour la sensorialité de la nourriture, d'analyser un texte qui la photographie à sa naissance, à savoir au début de la société post-capitaliste européenne, par exemple la *Grande Bouffée* de Marco Ferreri, où, l'on s'en souvient

bien, l'on met en scène exactement une partie d'amis qui se suicident dans une orgie culinaire de plusieurs jours ?

À cela il faut répondre que les sémiosphères ne contiennent pas uniquement des textes canoniques, lesquels incarnent ce que Lotman appelait le « texte de la culture » — sorte de formule résumant de façon abstraite les dynamiques profondes et spécifiques d'une topologie culturelle. La Chapelle Sixtine, par exemple, est sans doute l'un de ces textes. Mais les sémiosphères contiennent également des textes que j'appellerais « prophétiques », lesquels, se situant aux marges de la sémiosphère à l'époque de leur genèse matérielle, ont cependant la propriété de contenir une représentation fractale non pas de son état actuel, mais plutôt de ses morphologies futures. Si la Chapelle Sixtine résumait et condensait toute la culture italienne de la modernité naissante, se proposant ainsi à l'histoire comme un texte de culture, un œuvre telle que le *Grand Verre* de Duchamps est, au contraire, un texte qui, produit dans la marginalité de la sémiosphère, mécompris par la plupart de ses contemporains, contenait cependant une représentation sibylline de ce que la culture occidentale aurait été dans les décennies suivantes. De la même façon, le chef-d'œuvre de Huysmans était une provocation à l'époque de sa parution, mais une destinée à se transformer, y compris grâce à la force paradoxale de ses images, dans un texte prophétique sur les malheurs de la sensorialité dans les cultures contemporaines et post-modernes.

Voici donc une lecture d'après-coup de cette vaticination, essayant de retrouver, par la méthode sémiotique, la prémonition recelée dans l'ironie de Huysmans.

10. L'illusion de la transportabilité du sens.

L'épisode de la « fuite à Londres » égraine tous les stéréotypes tristes du voyage contemporain : d'abord il photographie la maladie de l'imaginaire moderne, dont la première manifestation littéraire date sans doute du Quichotte de Cervantes : c'est en lisant Dickens qu'Huysmans commence à nourrir l'idée que son manque de sens puisse être comblé par le voyage vers un ailleurs mystérieux. Puis, il y a l'achat du guide touristique chez Galignani Messenger. Au contrat mis en place par un esprit

rêveur et susceptible s'enchaîne donc la phase de la compétence, laquelle toutefois, ironiquement, consiste à acquérir un savoir livresque, préemballé, distillé dans un Baedeker. L'idée que nous puissions nous préparer à l'ailleurs par la simple lecture d'un bouquin demeure puissante dans l'imaginaire contemporain du voyage, dont la névrose est apaisée par tout un appareil de marketing de la compétence routière. Toutefois, c'est plutôt au moment de la performance que l'ironie d'Huysmans explose avec toute sa charge de préconisation de l'actualité. En effet, dans le récit de la fuite à Londres, la performance ne s'accomplit pas dans le départ, qui reste encre dans la vague anxiété que transmet la pensée d'un train partant, mais dans la consommation de la nourriture de l'Autre.

Un grand anthropologue et sémioticien américain, Webb Keane, a étudié pendant plusieurs décennies l'impact du prosélytisme missionnaire protestant hollandais dans la région de Sumba, en Indonésie. Keane a proposé que la rencontre entre les missionnaires et les natifs impliqua l'exportation d'une idéologie sémiotique typique du Christianisme, et surtout du Christianisme protestant, au détriment de l'idéologie sémiotique locale. Quelle est donc cette idéologie sémiotique chrétienne que les missionnaires hollandais exportaient voire imposaient par leur présence et activité à Sumba ? Eh bien, il s'agit de l'idéologie sémiotique, pour la plupart d'entre nous entièrement coutumière, selon laquelle il nous apparaît tout à fait naturel d'accéder aux récits de la vie du Christ non pas dans leur langue originale, à savoir le grec de la koiné, mais dans n'importe quelle langue de traduction. La même idéologie nous fait accepter sans objection que l'Ancien Testament nous soit communiqué non pas en hébreu mais, par exemple, dans l'anglais de la traduction King James du 17^e siècle. Cette conviction de naturalité est aussi forte que, chez certains fondamentalistes américains, elle s'accompagne par la croyance que le texte traduit soit autant inspiré voire plus inspiré que l'originel. En vérité, peut-être cette idéologie naît-elle même avant la diffusion planétaire du Christianisme, par exemple avec l'opération de la traduction biblique des Septante. Cependant, c'est avec le Christianisme, non pas tellement dans sa phase prophétique locale, mais dans sa phase impériale, lorsque cette religion se souda aux intérêts de l'empire, que l'on commence à inculquer

dans toutes les cultures qui en sont influencées l'idée que le signifiant soit en quelque sorte détachable et indépendant du signifié. N'importe si nous traduisons la Bible ou les Évangiles en anglais ; n'importe dans quelle langue nous récitons le pater noster ; quoiqu'il est tout à fait vraisemblable que cette prière ait été communiquée de Jésus aux Apôtres en araméen, et quoiqu'elle ait été ensuite transcrite dans le grec de la koiné, depuis toujours les chrétiens sont convaincus que ce qui importe dans cette prière c'est uniquement son contenu, ou même l'intention derrière la référence à ce contenu, et non pas son expression ou manifestation concrète. Pour avoir une perception plus claire de combien cette idée de détachement naturel entre signifiant et signifié soit enracinée dans les cultures chrétiennes, il suffit de la comparer avec la centralité irremplaçable que l'hébreu occupe dans le Judaïsme ou avec la prééminence absolue de l'arabe dans la religion musulmane. Pour un musulman, il est absolument impératif de prononcer la *chahada* ou profession de foi islamique en arabe, et avec une bonne prononciation. Cela arrive car en Islam, et surtout dans le Judaïsme, cette idéologie sémiotique de séparation entre signifiant et signifié, cette idéologie de la transportabilité totale du sens religieux ne s'est pas installée. Au contraire, l'on pourrait formuler l'hypothèse générale que la globalisation occidentale se fonde exactement sur cette idée que le sens puisse être déraciné de son contexte local de production, transporté dans un autre temps et dans un autre espace, traduit et manifesté par une substance expressive différente, et que cependant il puisse demeurer un sens tout à fait intègre et fidèle à son origine. La numérisation actuelle du sens global n'est que la dernière manifestation de cette idéologie sémiotique, à laquelle elle confère une veste totalisante par le recours à une technologie protéiforme.

La nourriture ne peut pas encore être numérisée, et pourtant dans notre imaginaire culinaire actuel, il est tout à fait naturel de penser que des mets normalement consommés dans une autre région ou même à une autre époque soient transportés en deçà de la frontière temporelle, spatiale, et surtout culturelle, sans modification aucune de leur sens original. Lorsque Huysmans donne à des Esseintes la conviction que manger dans *The Tavern* rue de Rivoli à Paris soit exactement équivalent à se rendre dans un restaurant de Londres, il dénonce cette idéologie sémiotique de la transportabilité du sens

culinaire et en même temps révèle à nous tous ce qui nous empêche de trouver de la satisfaction à notre manque de sens existentiel dans l'expérience de l'exotisme : nous ne pouvons pas combler notre lacune existentielle car pour le faire il faudrait accéder à une conception locale du sens, il faudrait pousser des racines, encrenir notre expérience gastronomique non pas dans un ailleurs que nous croyons pouvoir visiter, mais dans un *hic et nunc* auquel nous appartenons de la naissance.

Cependant, cet *hic et nunc* n'existe pas, car il est contaminé par toute une série de couches post-modernes de sophistication. Le retour de l'homme post-moderne à ses racines ne peut qu'être, lui aussi, un retour pétri d'une sorte d'exotisme chronologique, aussi faux que les restaurants qui, en Toscane par exemple, promettent aux clients de leur faire goûter un « véritable » repas médiéval.

11. L'illusion d'un sens sans contexte.

Voici expliqué, dans une optique sémiotique, le deuxième épisode d'*À rebours* concernant la nourriture : incapable de vouloir quoi que ce soit, des Esseintes perçoit dans le geste du gamin qui arrache la tartine grossière à l'autre gamin une sorte de dynamique ancestrale par laquelle les individus constituent leur subjectivité : vouloir se nourrir, lutter pour la nourriture, la convoiter aux autres, ce sont des gestes que des Esseintes à raison voit comme incarnant un désir profond et inébranlable de survivance. Pour lui, qui ne parvient plus à rien manger, que la faiblesse accable dans l'esprit et dans le corps, jetant et l'un et l'autre dans l'épuisement plus noir, la saynète des galopins se souillant la bouche de fromage à la pie devient une manifestation spectaculaire de la vie débridée, désencombrée des ruines molles de la culture moderne. Toutefois, lorsque le sujet des Esseintes essaye de s'emparer non pas de l'objet-nourriture, mais du vouloir que lui attachent les gamins, cette même tartine lui est offerte dans un contexte qui en désamorce la charge vitale, au centre d'un plat de vermeil dont l'éclat artificiel obnubile toute tentative de retour à la nature. Dans sa prodigieuse maîtrise des images littéraires, Huysmans a choisi non pas un plat en or, mais un en vermeil, car il rend encore mieux l'idée d'un support qui, tout en étant précieux, manifeste néanmoins une connotation d'insincérité profonde.

12. Conclusion : l'illusion d'un sens renversé.

La triste parabole du cynisme alimentaire que déploie *À rebours* s'achève dans l'épisode du lavement, lequel obéit de façon presque littérale à l'intitulé du roman en projetant un régime alimentaire qui renverse de manière diamétrale la topologie de la nourriture. Le bout du corps qui normalement accueille la nourriture restera vide, car le corps sera alimenté par l'autre bout, éliminant, ainsi, tout rôle du goût. L'on ne renoncera pas à la variété des mets, mais elle s'exprimera par une formulation purement verbale, par des recettes gastronomiques se confondant avec des recettes médicales. Cette subversion totale de la topologie alimentaire proclame le dernier échec de l'homme moderne face à l'exigence de récupérer une plénitude existentielle : désormais, il ne pourra être rempli que par l'endroit normalement préposé à l'élimination des déchets, des écarts, de ce qui, du point de vue alimentaire, ne fait plus aucun sens. Peut-être s'agit-il de l'image la plus forte dans l'isotopie alimentaire du roman : incapable de nourrir son esprit, des Esseintes se transforme dans un corps renversé, dans un réceptacle où le sens, tout comme la nourriture, ne peut que voyager à rebours, contre-courant, non pas de l'origine à l'éclosion, mais du déchet au vide.

Le grand classique d'Huysmans nous interroge donc par un apologue tragique sur la vacuité des sens et sur l'inanité de continuer à les titiller dans la vaine tentative d'atteindre le sens profond et total qui s'y recèlerait. Nous aurons beau nous entourer de mets de plus en plus délicieux et sophistiqués, supposés nous réclamer vers des régions plus naturelles et authentiques de notre esprit et de notre culture ; l'idolâtrie de la sensation ne parviendra pas à nous reconnecter avec une plénitude de sens dont la perte a des racines historiques et anthropologiques profondes, et que, malheureusement, l'on ne pourra pas récupérer simplement se mettant à table.